



przepisy.pl

Złociste roladki z kurczaka z dyniowym nadzieniem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 50 mililitrów
- dynia mrożona, pokrojona w drobną kostkę - 100 gramów
- cebula pokrojona w drobną kostkę - 0.5 sztuk
- migdały w płatkach - 2 łyżki
- mąka - 3 łyżki
- jajka - 1 sztuka
- bułka tarta - 100 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Piersi oczyścić, następnie każdą z nich przekrój wzdłuż na dwa cienkie płaty. Powstałe płaty rozbij cienko tłuczkiem przez folię spożywczą, a następnie oprósz solą i pieprzem.
2. Cebulę przesmaż na Rame, dodaj dynię i migdały. Smaż chwilę razem i dopraw do smaku.
3. Przygotowany farsz nałóż na płaty mięsa. Każdy z nich zroluj zawijając uprzednio brzegi do środka, aby farsz nie wy dostał się na zewnątrz.
4. Tak przygotowane roladki panieruj w mące, następnie w roztrzepanym jajku i bułce.
5. Na patelni rozgrzej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę. Opanierowane roladki smaź z każdej strony na złoty kolor. Przed podaniem roladki przekrój pod skosem na połówki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl